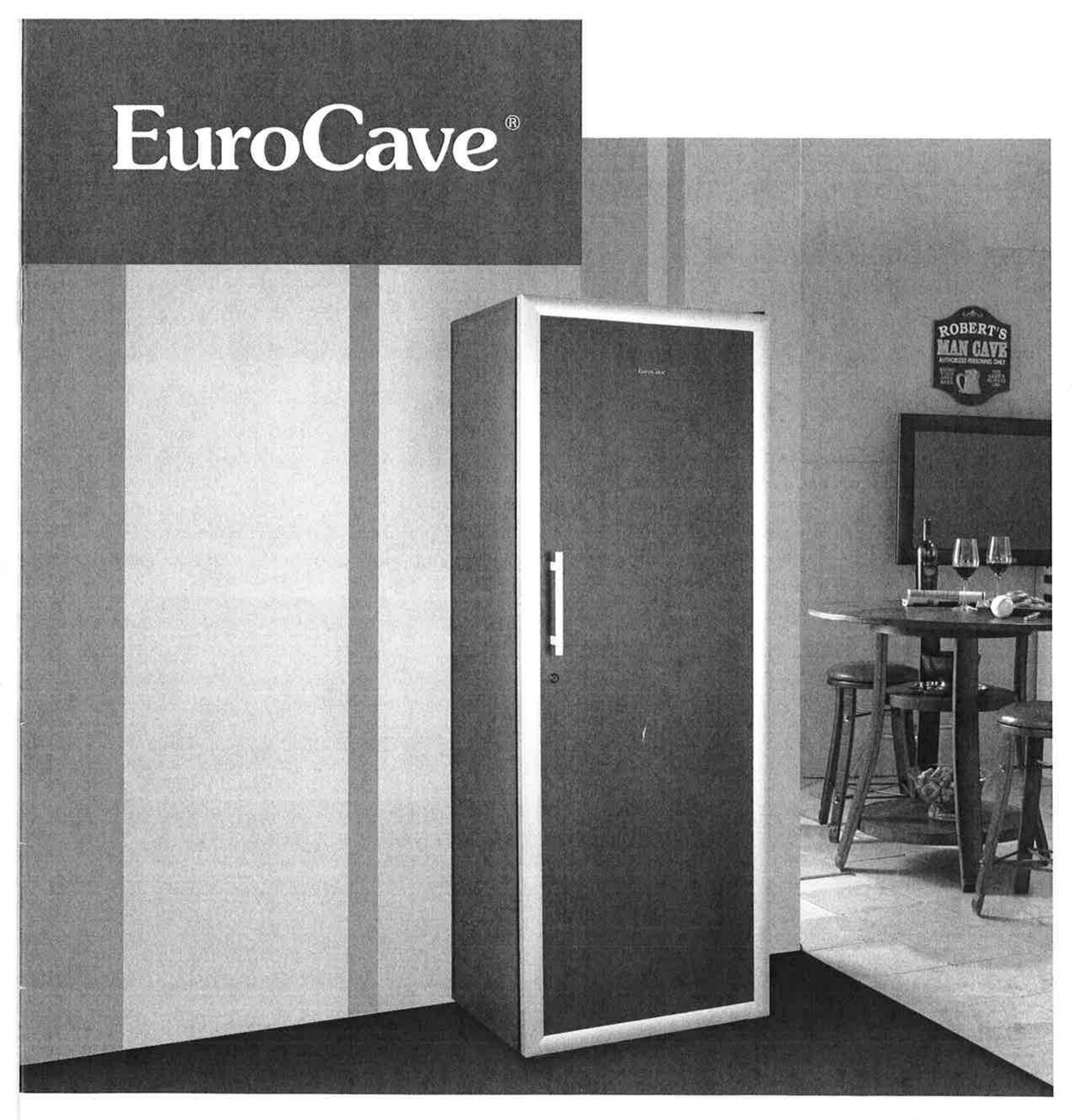


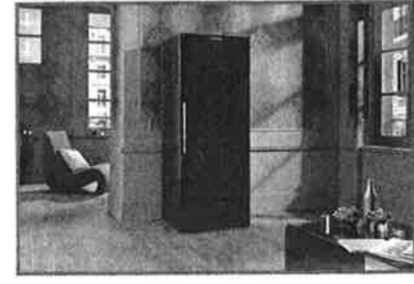
Mode d'emploi - D171

User Manual - D171

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades

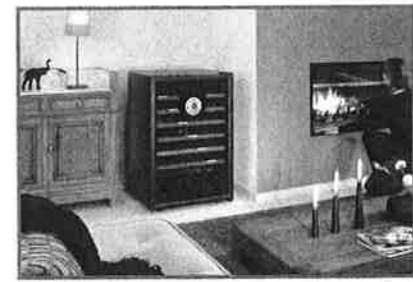
ARMOIRES À VINS - WINE CABINETS
WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS


Sowine


Gamme 92


Classic


Compact


Origine


La Petite S013


Cuir - Leather - Leder - Cuero


Meuble à Vins


Sommelier


Elite

SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS
REGALSYSTEME - SISTEMAS DE COLOCACIÓN


Modulothèque


Modulocube


Modulorack

CLIMATISEURS DE CAVE
CELLAR CONDITIONERS
WEINKELLERKLIMAGERÄTE
CLIMATIZADORES PARA BODEGA



GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL
EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE
REIHE EUROCAVE PROFESSIONAL
GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL





oduit non disponible dans certains pays. Product not available in certain countries.

Bienvenue dans l'univers EuroCave

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années... Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels à un vieillissement optimal des vins :

La température :
Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante comprise entre 10° et 14°C (50 et 57°F) est considérée comme idéale pour le plein épanouissement du vin.

L'hygrométrie :
C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50% (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité :
La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration :
Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus.

Le rangement :
Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible à la bonne conservation des vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

L'aération naturelle :
Un apport constant d'air extérieur filtré s'avère indispensable pour prévenir l'apparition de mauvaises odeurs et éviter le développement de moisissures.

Toutes ces spécificités sont réunies dans l'armoire à vins D171 d'EuroCave que vous venez d'acquérir. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service des vins

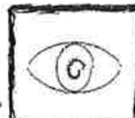
Vins français	
Alsace	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C / 43°F
Bordeaux Blanc Sec	8°C / 46°F
Bordeaux Rouge	17°C / 63°F
Bourgogne Blanc	11°C / 52°F
Bourgogne Rouge	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Vins de Loire Blanc Sec	10°C / 50°F
Vins de Loire Liquoreux	7°C / 45°F
Vins de Loire Rouge	14°C / 57°F
Vins du Rhône	15°C / 59°F
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C / 45°F
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C / 59°F

Vins australiens	
Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdhelo	7°C / 45°F

Autres vins	
Californie	16°C / 61°F
Chili	15°C / 59°F
Espagne	17°C / 63°F
Italie	16°C / 61°F

Sommaire

I - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS



I - Coffre d'armoire

2 - Charnières

3 - Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure à clé)

4 - Clayette coulissante

5 - Clayette de stockage

6 - Emplacement de la sonde de température

7 - Étiquette signalétique

8 - 4 pieds réglables pour mise à niveau

9 - Orifice pompe thermodynamique

10 - Bandeau de réglages

11 - Patte de fermeture

12 - Portes coulissantes compartiment «service frais»

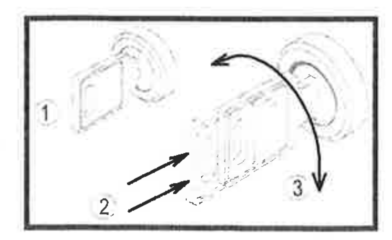


2 - Consignes de sécurité importantes

Avertissement **Lorsque vous utilisez votre armoire à vins, observez toujours certaines précautions de base, notamment :**

N'utilisez l'armoire à vins que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide.
Ne débranchez jamais l'armoire à vins en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour la retirer de la prise murale.
N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé.
Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir, se tenir debout ni se suspendre aux clayettes de l'armoire à vins. Ils pourraient endommager l'armoire à vins et se blesser gravement.
Prendre soin de toujours mettre les clefs hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils ne s'enferment.
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

NB : afin d'assurer une sécurité optimale, la cave est équipée d'une serrure à 2 mouvements. Pour ouvrir ou fermer la porte, vous devez pousser puis tourner la clef en la maintenant appuyée (voir schéma).



DANGER : Risque de pièges pour les enfants. Avant de recycler votre ancienne cave à vin :

- Enlevez la porte.
- Laissez les clayettes en place de sorte que les enfants ne puissent pas facilement entrer à l'intérieur de l'appareil.

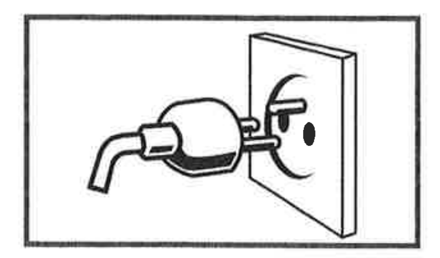
⚠ Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.



3 - Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.

Le cordon d'alimentation de l'armoire à vins est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.
Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.
Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.



IMPORTANT : toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).

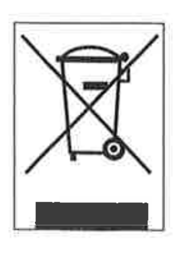
*non valable dans certains pays.

⚠ En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).



4 - Protection de l'environnement et economies d'energie

Mise au rebut de l'emballage :
Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.



Recyclage : un geste citoyen
Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.
Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.
Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Armoire à vin, climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre distributeur EuroCave.
Parlez-en à votre distributeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :
- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

5 - Installation de votre armoire à vins



I - Généralités

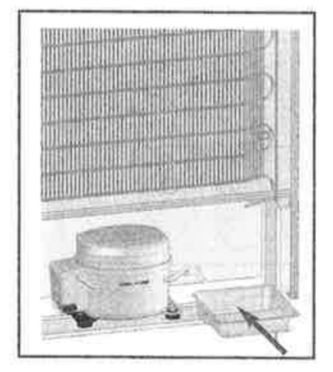
- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre armoire ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).

- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, clayettes, charnières, bandeau de contrôle,...).

- En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

- Transportez alors votre armoire vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :
    - être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
    - être éloigné d'une source de chaleur,
    - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
    - avoir un sol stable et plan,
    - disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA)*.

    * non valable dans certains pays



- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.

- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.

- Posez sur le support du compresseur, le bac de récupération d'eau (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre armoire), en le plaçant sous le petit tuyau sortant du coffre, la partie la plus profonde du bac se trouvant sous ce tuyau.

- Prenez le cordon (que vous trouverez sur la "grille" de votre armoire), branchez-le à l'arrière gauche en bas de l'armoire, sur le connecteur prévu à cet effet.

- Dégagez le cordon secteur pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en ménageant un espace de 8 à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre cave.

- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

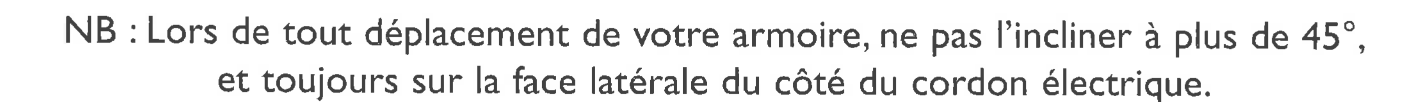
- **Attendre 48 h** avant tout branchement afin de laisser reposer les fluides du circuit interne.

- Procédez au réglage des pieds (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire.

- Cet appareil est reservé à une installation en pose libre.

- Ne branchez pas plusieurs armoires sur une multiprise.



NB : Lors de tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner à plus de 45°, et toujours sur la face latérale du côté du cordon électrique.

Le saviez-vous ?

Une armoire à vins doit être conçue de manière à ce que les bouteilles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un point de givre néfaste pour le vin.

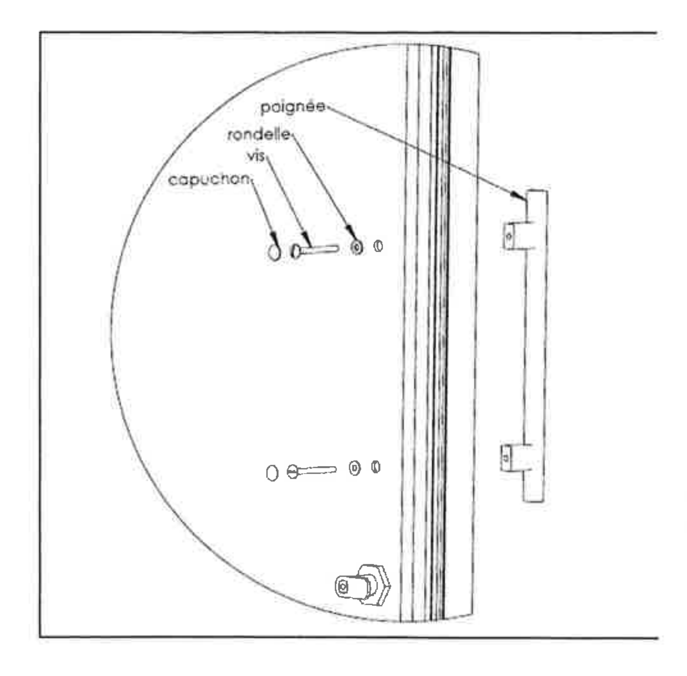


5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

II - Conseils d'aménagement de votre armoire à vins

Instructions :

1 - Insérez 1 rondelle sur 1 vis
2 - Insérez la vis dans le trou prévu à cet effet dans la porte de cave à vin, de l'intérieur vers l'extérieur de la porte
3 - A l'aide du tournevis, vissez et serrez délicatement la vis dans le montant de la poignée
4 - Répétez l'opération pour l'autre montant de la poignée





6 - AMÉNAGEMENT - RANGEMENT

Votre armoire EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet selon son type de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement :

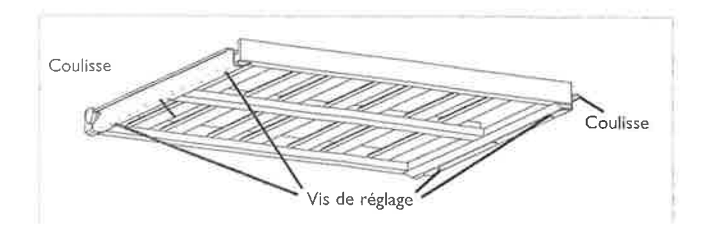
I - Conseils d'aménagement de votre armoire à vins

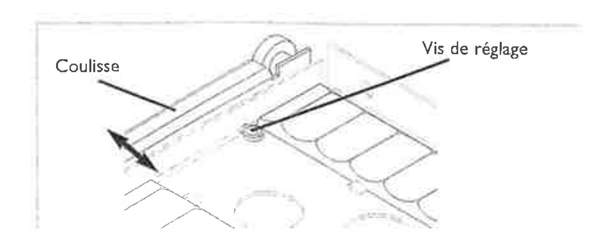
Votre armoire à vins EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter le quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre armoire, afin de répartir le poids e plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de l'armoire.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de l'armoire à vins (proscrire les chargements du type toutes le bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre armoire, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayett coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre armoire pour en faciliter l'accès quotidien.
- De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes d stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.
- **Lors de l'utilisation de votre armoire à vins, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.**

II - Ajout de clayettes coulissantes

Lors de l'achat de votre armoire, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. Si toutefoi une clayette était trop large ou trop étroite, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis de la première coulisse droite o gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin) :



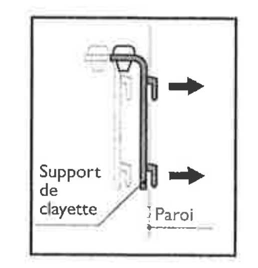


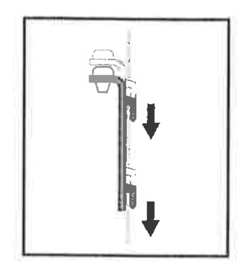
6- AMÉNAGEMENT - RANGEMENT



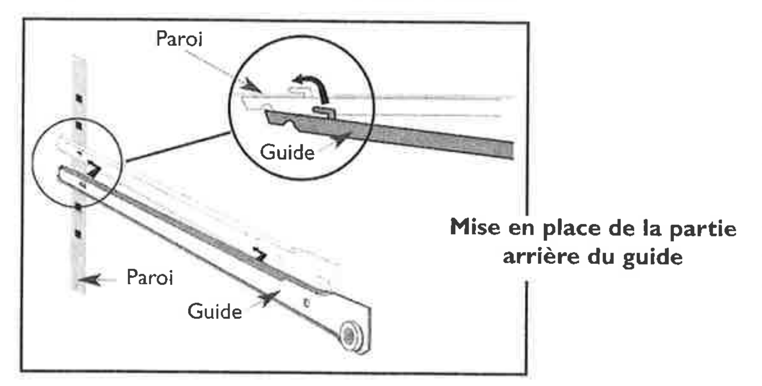
III - Modification de l'aménagement de l'armoire

Pour changer une clayette de stockage d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci, puis déplacez les supports de clayettes en prenant soin de les refixer comme ci-contre :



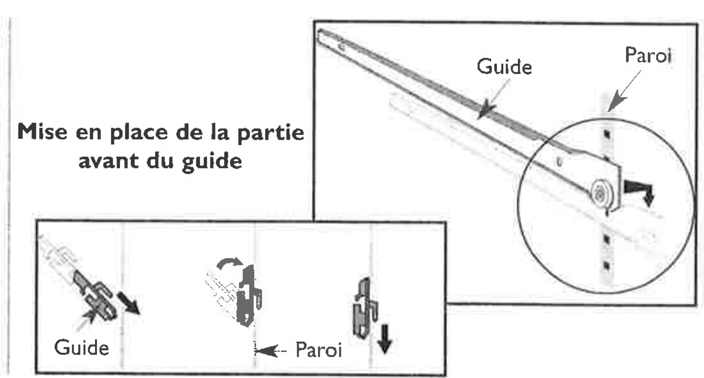


Pour changer une clayette coulissante d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci. Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant. Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche, puis procédez à leur réinstallation comme ci-dessous :

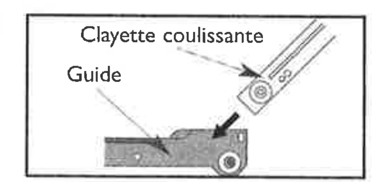


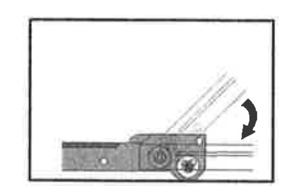
Mise en place de la partie arrière du guide

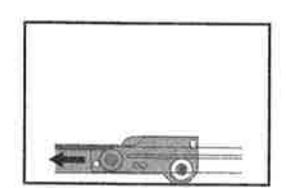
Mise en place de la partie avant du guide



Procédez ensuite à la remise en place du tiroir coulissant comme ci-contre :







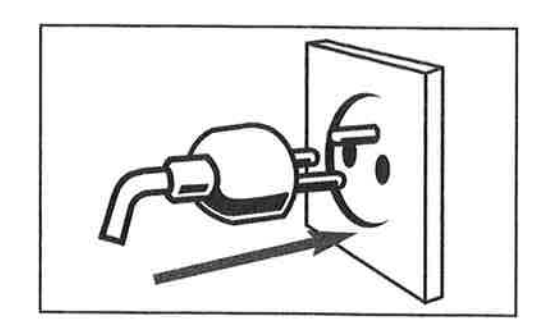
7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS



I - Branchement

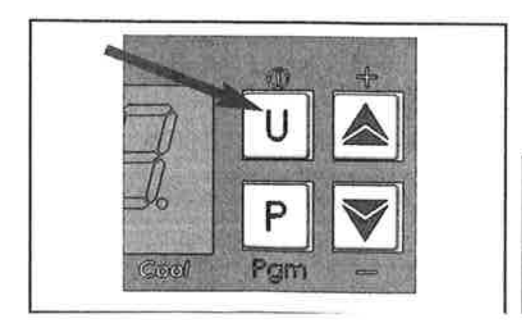
Faites vérifier que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur différentiel 30 mA* en état (*non valable dans certains pays).

Assurez-vous d'attendre 48h avant la mise en service.



II - Mise en fonction

Appuyez sur le bouton "U" situé sur le bandeau de régulation jusqu'à ce que l'afficheur soit activé. Pendant la mise en marche de la régulation, le message "OD" apparaît. Attendez l'affichage de la température sans toucher aucun des boutons de commandes, ni débrancher l'alimentation.





7 - Mise en service de votre armoire à vin

III - Descriptif du pupitre de contrôle

Bouton Marche/Arrêt

Afficheur de la température

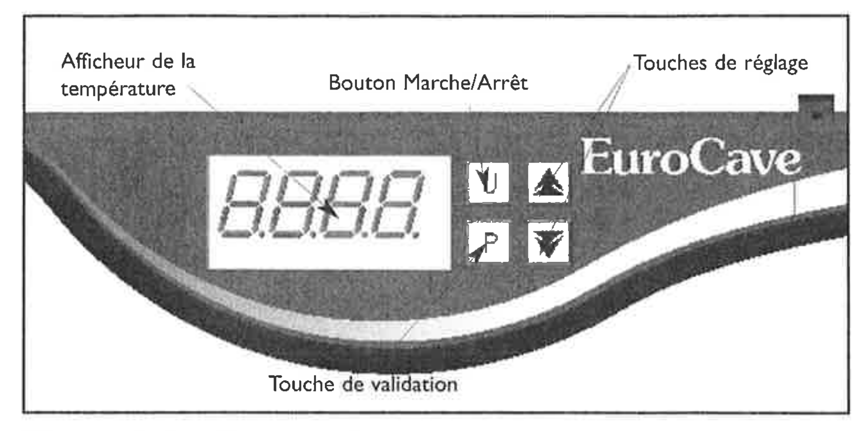
Touches de sélection et de réglage

Touche de validation de la température de consigne.



IV - Réglage des températures

Le réglage de la température de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de contrôle.



- Afficheur de température : Affiche la température effective à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Boutons (▲ / ▼) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.
- Bouton **P** : permet de confirmer la température de consigne.
- Bouton Marche / arrêt (**U**) : permet d'activer et d'éteindre la cave.

Pour régler la température de votre armoire :

Ajustez uniquement la température de vieillissement. La température du compartiment « service frais » s'établit par défaut. Elle est inférieure d'environ 5°C / 9°F à celle du compartiment « vieillissement ».
Le réglage de la température de votre armoire à vin s'effectue entièrement depuis le panneau de commandes.

- Appuyez quelques secondes sur le bouton ▲, le symbole "SPI" apparaît alternativement avec la température de consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant quelques secondes sur le bouton **P**.

Votre programmation sera automatiquement validée si aucun bouton n'est activé dans les 15 secondes suivant la programmation.

⚠ La plage de réglage conseillée pour la conservation et le vieillissement se site entre 9°C / 48°F et 15°C / 59°F. Le réglage par défaut est à 12°C / 54°F avec une température induite d'environ 7°C / 45°F dans le compartiment « service frais ».

Cas particulier : Température ambiante inférieure ou égale à 10°C / 50°F

Votre armoire à vin peut être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 / 32 et 35°C / 95°F.
A noter cependant que si votre cave est entreposée dans une pièce avec une température ambiante inférieure à 10°C / 50°F (exemple : un garage), le compartiment « service frais » sera à la même température que le compartiment « vieillissement ».

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

Les performances des caves sont optimisées lorsqu'elles sont remplies au moins à 75% de leur capacité.

La température peut nécessiter un certain temps de stabilisation, lorsque vous avez chargé dans l'armoire un grand nombre de bouteilles.
Il est possible que ce phénomène se produise à la mise en service de la cave. Cela ne résulte pas d'une anomalie de fonctionnement.
Attendez quelques jours. Si par contre le phénomène persiste, contactez votre revendeur Eurocave.

N.B. : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations de températures peuvent être nocives pour vos crus.



8 - Entretien courant

Votre armoire à vins EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d' obtenir une grande longévité.

- Dépoussiérez le condenseur (grille métallique située le long de la paroi arrière à l'extérieur de votre appareil) 2 fois par an.

- Lors du nettoyage de l'arrière de votre armoire et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée l'armoire déchargée de ses bouteilles.

- Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produ nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anorma assortie du signalement de cette anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gag d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.



9 - Anomalies de fonctionnement

Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

- Si le compresseur ne fonctionne pas alors que la température demandée est inférieure de plus de 2°C / 36°F à la température ambiante, alors assurez-vou de l'alimentation de la prise de courant en y connectant n'importe quel appareil électrique, et assurez-vous que l'afficheur est correctement alimenté (vo bouton "U" du pupitre de contrôle).

- Si le compresseur ne s'arrête jamais, alors mettez la main sur le condenseur (grille métallique situé sur le long de la paroi antérieure à l'arrière de votr appareil), si le condenseur est froid : prenez contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, procédez au réglage le plus chaud possible. Si l compresseur ne s'arrête pas, débranchez l'appareil et prenez contact avec votre revendeur.

- En cas de défaillance de la sonde de mesure de température, l'afficheur indique "EI" ou "-EI".

- En cas de dépassement du seuil critique des températures, en dessous de 3°C / 37°F, l'afficheur indique "LOI", et au dessus de 22°C / 71°F, l'afficheur indiqu "HII".

⚠ L'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre armoire à vins dans certaines conditions de température extrême.

⚠ Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qualifié, qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.
De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien qualifié.



10 - Caractéristiques techniques

	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide (kg)	Limites d'utilisations T° mini	T° maxi	Consommation par 24h* (kWh)
D171	1700	600	570	71	0°C / 32°F	35°C / 95°F	0,7

* Consommation par 24h mesurée avec une température extérieure de 20°C / 68°F en porte pleine.
Précision régulation : +/-1°C / 2°F, Précision affichage : +/- 1°C / 2°F.

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our biding desire is to accompany your enthusiasm for wine throughout the years... To do so, EuroCave puts all of its know-how into action to bring together the 6 essential factors in optimal wine maturing:

Temperature:
The two worst enemies of your wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature of 10° to 14°C (50 to 57°F) is considered to be ideal for your wine to reach its apogee.

Humidity :
This is an essential factor, enabling corks to retain their sealing qualities. The humidity rate must be higher than 50% (ideally between 60 and 75 %).

Darkness:
Light, and more especially its ultra-violet component, will rapidly prove noxious to your wine by irreversible oxidation of its tannins. For this reason we strongly advise that wines be stored in the dark, far from U.V. light.

Lack of vibration:
Vibration disturbs the slow process of your wine's biochemical evolution, and is often fatal for the finest wines.

Storage:
Moving bottles too often is harmful to wine preservation. Having the right type of storage, which restricts undue handling, is essential.

Natural aeration:
A constant supply of filtered air from the exterior is indispensable in order to avoid the development of unpleasant odors and mold.

All of these specific features can be found in the EuroCave D171 wine cabinet you have bought. We thank you for the confidence you have placed in us.

Usual wine serving temperatures

French wines	
Rhine wine	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Bordeaux Sweet White	6°C / 43°F
Bordeaux Dry White	8°C / 46°F
Bordeaux Red	17°C / 63°F
Burgundy White	11°C / 52°F
Burgundy Red	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Vins de Loire Dry White	10°C / 50°F
Vins de Loire Sweet	7°C / 45°F
Vins de Loire Red	14°C / 57°F
Vins du Rhône	15°C / 59°F
Vins du Sud Ouest Sweet	7°C / 45°F
Vins du Sud Ouest Red	15°C / 59°F

Australian Wines	
Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdhelo	7°C / 45°F

Other wines	
Californian	16°C / 61°F
Chile	15°C / 59°F
Spain	17°C / 63°F
Italy	16°C / 61°F

Contents

I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



1 - Cabinet body

2 - Hinges

3 - Door (with handle and lock)

4 - Sliding shelf

5 - Storage shelf

6 - Temperature sensor location

7 - Identification label

8 - 4 adjustable feet for levelling

9 - Humidification pump opening

10 - Control panel

11 - Lock receiver

12 - Sliding doors, "chilled service" compartment



2 - Important safety recommendations

Warning **When using your wine cabinet, you should always observe certain basic precautions, especially:**

Never use your wine cabinet for anything other than its specific purpose as described in this guide.
Never unplug the cabinet by pulling on the supply lead. Take a firm hold on the plug and pull out smoothly in a straight line from the wall socket.
Never use a split power lead or one showing signs of wear along the length.
A damaged lead should be changed immediately.
Do not allow children to climb, sit, stand on or hang from the cabinet shelves. They could damage your wine cabinets, as well as badly hurting themselves.
Make sure that you keep the keys always out of the reach of children, so there is no risk of them locking themselves in.
This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

N.B.: For optimal safety, the cabinet is equipped with a two-movement lock. To open or close the door, you must first push and maintain pressure while turning the key (see diagram).

DANGER : Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet :

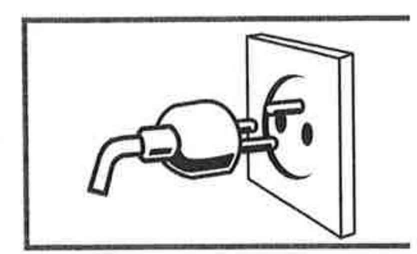
- Take off the door.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

Never damage your appliance's refrigeration unit.



3 - Electrical power supply

For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed.



The wine cabinet power lead is equipped with a standard plug for an earthed wall socket, to prevent any risk of electrical shocks.
Have your mains socket checked by a qualified electrician, who can verify correct earthing and if necessary bring your installation into line with Standards.
Contact your usual EuroCave dealer to change your power lead if it is damaged. It must be replaced with a guaranteed manufacturer's part EuroCave lead.

IMPORTANT: any intervention must be made by a qualified electrician.

Ensure that your socket is correctly earthed and that your installation is protected by a differential circuit breaker(30 mA*).

*not valid for some countries.

 Should you move to another country, check if the wine cabinet specifications comply with the country (voltage, frequency).



4 - Care for the environment and power saving

Disposal of packaging:
The packaging units used by EuroCave are entirely made of recyclable materials.
After unpacking your cabinet, take the packaging to a waste disposal centre. For the most part it will be recycled.



Recycling: A caring gesture
Electrical and electronic equipment have potentially hazardous effects on the environment and public health due to the presence of noxious substances.
You should therefore never trash electrical or electronic equipment along with unsorted municipal waste.
When buying a new EuroCave product (Wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre), you can entrust the recycling of your old appliance to your EuroCave dealer.
Speak to your EuroCave dealer; he will explain all the collection and disposal resources that have been set up within the EuroCave network.

In compliance with the legal provisions covering respect and care for the environment, your wine cabinets does not contain CFC.

Power saving:
- Install your cabinet in an appropriate place (see page 7) and within the recommended temperature range.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and not damaged. If it is damaged, contact your EuroCave dealer.

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



1 - Generalities

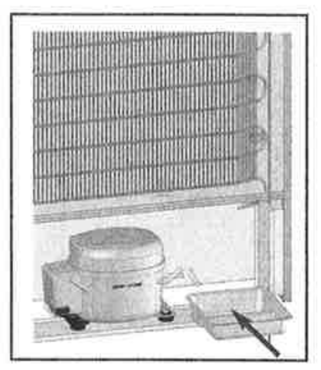
- When your appliance is delivered, ensure, after unpacking, that your cabinet shows no exterior appearance defects (impacts, buckling, etc.).

- Open the door and check the integrity of the inside of your appliance (walls, shelves, hinges, control strip, etc.).

- In the event of a problem, contact your EuroCave dealer.

- Now move your cabinet to its chosen location. This location should:
    - be open to the exterior to enable air circulation (not a closed cupboard, etc.),
    - be removed from any heat source,
    - not be too damp (laundry room, utility, bathroom, etc.),
    - have a solid and flat floor,
    - have an electrical power supply (standard power socket, 16A, with earth and differential circuit breaker, 30 mA)*.

    * not valid for some countries.



- Do not place your cabinet in an area that might be flooded.

- Avoid water splashes over all or part of the back of the appliance.

- Place the water recuperation tank on the compressor stand (you will find this in the "accessories" bag in your cabinet), sliding it under the little outlet hose from the casing, with the deepest part of the tank under the hose (see adjoining diagram).

- Take the power lead, (which you will find in the "accessories" bag in your cabinet), and connect it to the connector at the bottom left of the cabinet.

- Release the power cable so that it is accessible and position your appliance, leaving a space of 3"1/8 to 4" (8 to 10cm) between the wall and the rear of your wine cabinet.

- Release the power cable so that it does not enter into contact with any part of the appliance.

- **Wait 48 h** before plugging in, so that the internal circuit fluids can settle.

- Adjust the feet (by unscrewing or tightening), so as to achieve a level for your cabinet (we recommend the use of a spirit level).

- Remove the protective elements inside your cabinet.

- This wine cabinet is designed to be used as a free standing unit only.

- Never connect several wine cabinets to a multi-socket.

N.B.: Whenever moving your cabinet, never tip by more than 45°,
And always on the lateral face on the electrical lead side.

Did you know?

A wine cabinet has to be designed so that no bottle comes into contact with the back wall. If this were to happen, the condensation on the wall could trickle over the shelves and damage the bottle labels. Incidentally, contact with the cold wall could create a frost point, which would be harmful to your wine.

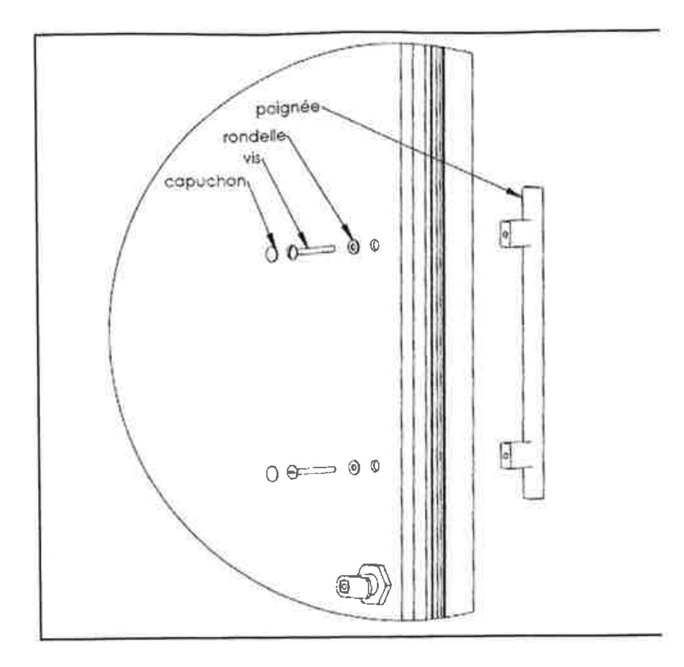


5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

II - Fitting the handle

Instructions :

1 - Insert 1 washer onto 1 screw
2 - Insert the screw into the hole provided for this effect in the wine cabinet door, from the inside of the door towards the outside
3 - With a screwdriver, carefully screw and tighten the screw in the handle stud
4 - Repeat the operation for the other handle stud





6 - LAYOUT – STORAGE

Your EuroCave cabinet has been designed to be evolutionary. Depending on the model, it enables you to adapt it to your needs, and evolve in terms of storag

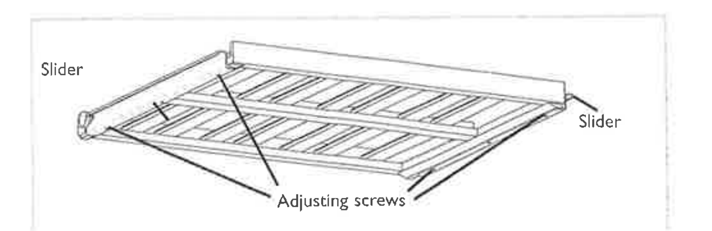
I - Recommendations on your wine cabinet layout

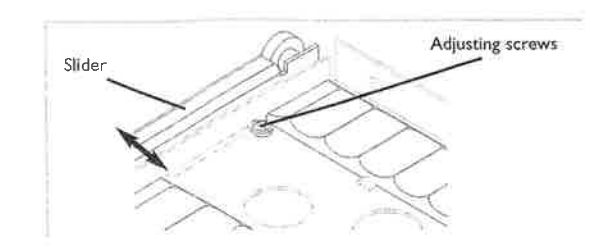
Your EuroCave wine cabinet has been designed to hold a maximum number of bottles in complete safety. We recommend that you abide by the followir suggestions in order to optimise its storage capacity.

- Please distribute your bottles as evenly as possible on the various shelves in your cabinet, in order that the weight is distributed over a wider area. Als make sure that bottles do not touch the back or the walls of the cabinet.
- Please distribute bottles as evenly as possible over all of the upper area of the wine cabinet (try not to put all your bottles either at the top, or at th bottom).
- Be sure to follow the storage recommendations according to the type of storage shelves in your cabinet, and never pile bottles on top of each other c a sliding shelf.
- If you are equipped with sliding shelves, it is preferable to place these at the top of the cabinet for ease of daily access.
- For the same reason, place one or two bottles of each of your various wines on the sliding shelves and keep your reserve bottles on the storage shelve You then only have restock the top shelves as you drink a bottle.
- **When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.**

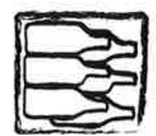
II - Adding sliding shelves

When purchasing your cabinet, the sliding shelves are adjusted to perfectly suit the internal dimensions of your apparatus. If under any circumstances, a she is too wide or too narrow, you may be required to perform this adjustment. In order to achieve this, unscrew the screws from the right or left slide (screws) and position the slide at the desired width and reattach the screws. Repeat the operation for the second slide (if required):



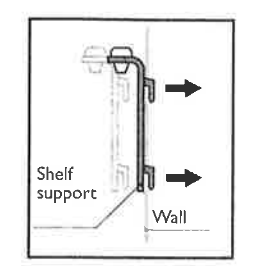


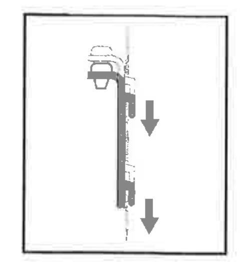
6- LAYOUT – STORAGE



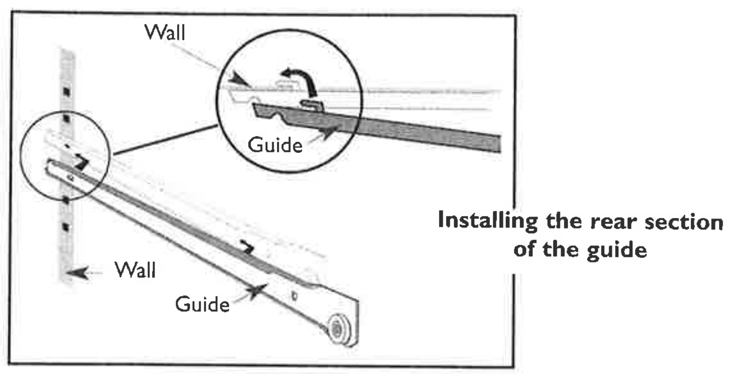
III - Modification to cabinet layout

To change the position of a storage shelf, first completely unload the shelf, and move the shelf supports taking care to re-attach them as shown opposite:



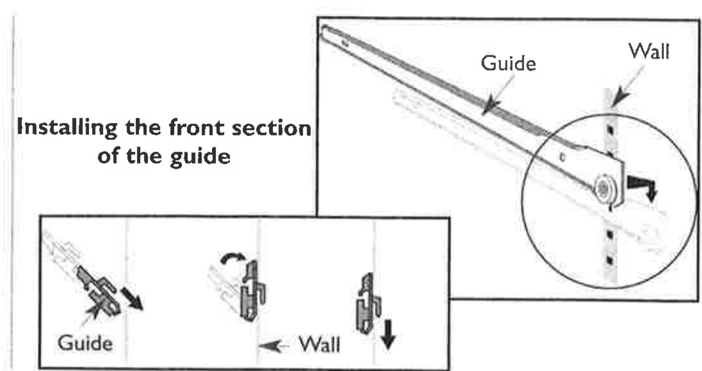


To change the position of a sliding shelf, first completely unload the shelf. Then lift the sliding shelf and slide it towards you whilst holding the front of it upwards. Remove the wall slider guides, marking which is right and which is left, then reinstall them as shown below:

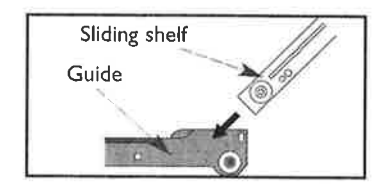


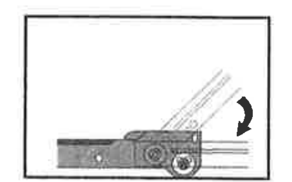
Installing the rear section of the guide

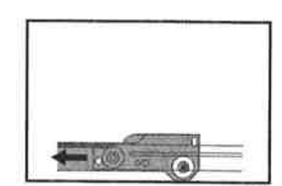
Installing the front section of the guide



Then replace the sliding shelf as shown opposite:







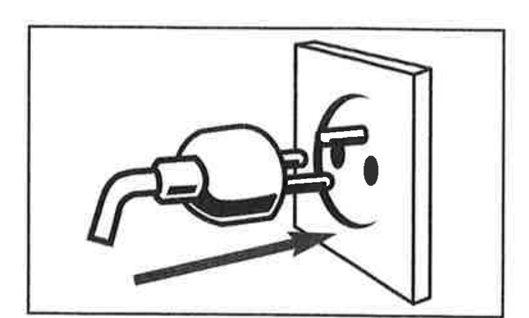
7 - TURNING ON YOUR WINE CABINET



I- Connection

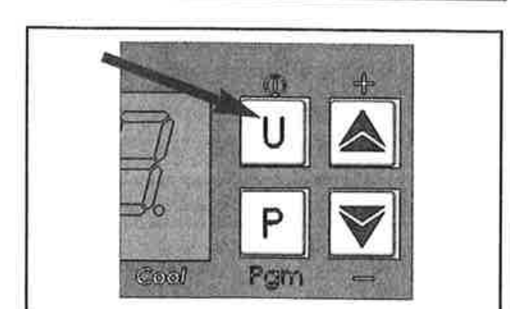
Check that the plug is connected to a power supply (presence of correct amp fuses, functioning 30 mA* differential circuit breaker (*not applicable to certain countries).

Make sure you wait 48H before turning on.



II- Switching on

Press the "U" button, located on the adjustment panel until the display is activated. When the adjustment function is starting up, the message "OD" will appear. Wait for the temperature to be displayed – do not touch any of the control buttons or unplug the appliance during this time.





7 - Commissioning your wine cabinet

III - Description of control panel

On/Off button

Temperature display

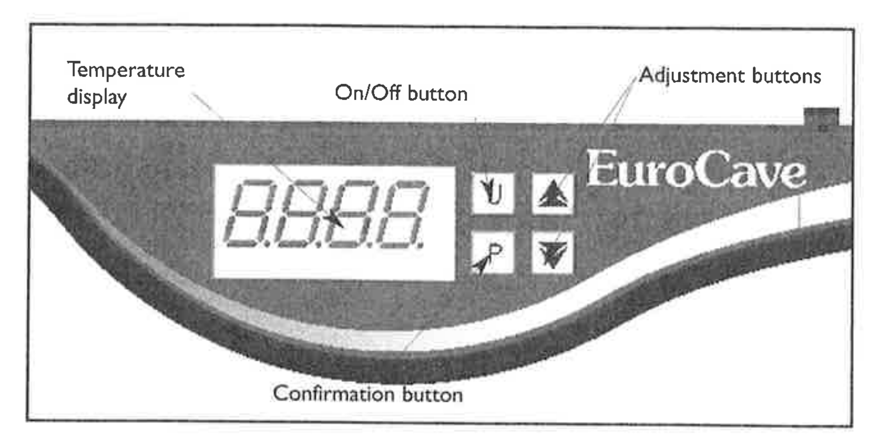
Adjustment buttons

Confirmation button





IV - Temperature setting



Setting the temperature of your wine cabinet can only be carried out inside the wine cabinet from control panel.

- Temperature display: Displays the current temperature inside your wine cabinet.
- Adjustment buttons (▲ / ▼) sets the desired temperature inside the cabinet.
- Confirmation button "P": confirm the setting temperature.
- On/off button: "U" switches the wine cabinet on and off.

To adjust the temperature of your cabinet:

Adjust the maturing temperature only.The temperature of the "chilled service" compartment will adjust itself by default.The temperature of this compartment is approximately 5°C / 9°F less than the "maturing" compartment.
Adjusting the temperature of your wine cabinet is performed entirely from the control panel.

- Press and hold down the ▲ button for a few seconds.The symbol "SPI" will appear alternatively with the previous temperature setting.
- Set the desired temperature by pressing the ▲ and ▼ buttons.
- Confirm your programming by pressing and holding down the "P" button for a few seconds.

Your programming will be automatically confirmed if no button is pressed within the 15 seconds following programming.

⚠ The advised temperature range for preserving and maturing wine is located between 9°C / 48°F and 15°C / 59°F.The default temperature is set to 12°C / 54°F with an induced temperature of 7°C / 45°F in the "chilled service" compartment.

Exceptional circumstances: Room temperature lower than or equal to 10°C / 50°F

Your wine cabinet may be placed in a room whose temperature falls between 0 / 32 and 35°C / 95°F.
However, it should be noted that if your cabinet is stored in a room with a room temperature lower than 10°C / 50°F (example: a garage), the "chilled service" compartment will be at the same temperature as the "maturing" compartment.

When there has been a significant modification in set temperatures, it can take several hours for your wine cabinet to stabilise and display the desired temperature.

Cabinet performance is optimised when the cabinets are filled to at least 75% of their capacity.

You have loaded your cabinet with a large number of bottles: it takes several hours for your cabinet to reach the right temperature.This could happen when first starting up the cabinet, this is not due to an operating fault.
If, however, after a few days, the problem persists, contact your EuroCave dealer.

N.B: Only **prolonged** exposure to excessive temperatures or violent fluctuations in temperature will harm your fine 'crus'.



8 - EVERYDAY MAINTENANCE

Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested, easy-to-use appliance. The following few maintenance operations will enable your cabinet to provide you with many years of faithful service.

- Clean and dust the condenser (metal grid located the length of the rear wall of the cabinet) twice a year.
- When cleaning the back of the cabinet, and before moving it, make sure it has been disconnected from the mains power supply and that there are no bottles left in the cabinet.
- Once a year completely clean the interior of your cabinet after emptying it and ensuring it disconnected from the power supply (use water and a non abrasive cleaning product, then rinse carefully).

Checking the appliance regularly and, if you suspect that something is not functioning correctly, notifying your retailer of this possible anomaly, is the best way to ensure that your wine cabinet will provide you with long and faithful service.



9 - OPERATING ANOMALIES

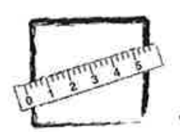
In the event of your cabinet not operating correctly, please contact your EuroCave wine cabinet retailer.

- If the compressor does not start even though the desired temperature is lower (more than 2°C / 36°F than room temperature, check the wall socket by plugging in any type of electric appliance, and make sure that the display is correctly supplied with power (see button "U" on the control panel).
- If the compressor does not stop, place your hand on the condenser (metal grid located the length of the rear wall of your appliance). Contact your dealer if the condenser is cold. If the condenser is hot, set the hot temperature as high as possible. If the compressor does not stop, unplug the cabinet and contact your dealer.
- In the event that the temperature sensor is faulty, the symbol "EI" or "-EI" is displayed.

Where the critical temperature threshold is exceeded, for temperatures below 3°C / 37°F, the display indicates "LOI". For temperatures above 22°C / 71°F, the display indicates "HII".

⚠ Use of a glass door can change your wine cabinet's performance in certain extreme temperature conditions.

⚠ Any intervention on the refrigeration unit must be carried out by a qualified refrigeration technician, who will check the circuit is waterproof before powering up. In the same way, any intervention on the electrical circuit must be carried out by a qualified electrician.



10 - TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Height	Width	Depth	Empty weight (kg)	Usage limits Min. T°F	Max. T°F	Consumption per 24h* (kWh)
D171	1700	600	570	71	0°C / 32°F	35°C / 95°F	0,7

* 24h consomption measured with a solid door and an outside temperature of 20°C / 68°F.
Setting precision: +/-1°C / 2°F, Display precision: +/-1°C / 2°F.

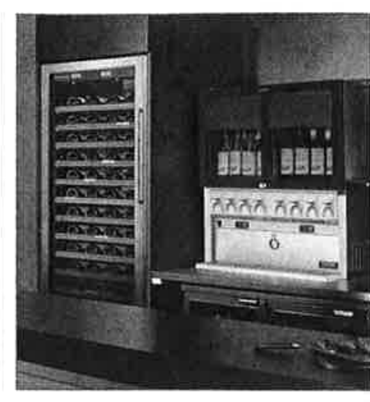
AVERTISSEMENT

WARNING









EuroCave®

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 30 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au Verre....n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 30 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave dealer for further information!

10000526 - 05/2011 - 500 - Groupe EuroCave - 24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - RCS Lyon B320316995